

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 028-2023

复绿青笋

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
3.1 复绿青笋	2
3.2 复绿保鲜液	2
4 要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	2
4.4 微生物指标	3
4.5 食品安全要求	3
4.6 食品添加剂	3
4.7 净含量	3
4.8 生产加工过程的卫生要求	3
5 检验规则	3
5.1 组批	3
5.2 抽样	3
5.3 产品检验	3
5.2.1 出厂检验	3
5.2.2 型式检验	4
5.4 判定规则	4
6 标签、包装、运输、贮存及保质期	4
6.1 标签	4
产品的食品标签应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 规定	4
6.2 包装	4
6.3 运输	4
6.4 贮存	4
6.5 保质期	4

前言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贵州大学和贵州红赤水集团有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、贵州红赤水集团有限公司。

本文件主要起草人：贾玉龙、王德斌、秦礼康、邓启彬、王冰怡、李红梅、邓易平。



复绿青笋

1 范围

本文件规定了复绿青笋的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于复绿青笋的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群检验
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化碳的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 复绿青笋

以青竹笋为主要原料，其原料品质符合 NY/T 1048 的规定，经预处理、腌渍、复绿保鲜、调味、包装、杀菌等工艺制成的预包装即食风味竹笋制品或竹笋原料。

3.2 复绿保鲜液

具有一定保鲜作用，能够恢复青竹笋原来天然色泽的保鲜液，其成分符合国家标准 GB 2760 相关要求。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青竹笋

应符合 NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品相关原辅量质量要求。

4.1.2 生产加工用水

生产加工用水符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 调味料等其他辅料应符合相应食品安全标准或管理规定。

4.2 感官要求

本文件规定，在自然光照下或光照度300-600 lx范围内的近似自然光（例如40W日光灯）环境下，视距为400-500mm，采用目测和手感相结合的方法进行检验。感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	应具有该产品固有的色泽，呈自然绿色。	将一个包装产品混合样平摊于白色洁净磁盘内，目视法观察色泽（与青竹笋无较大差异）、形态、组织状态；嗅闻气味。
组织形态	呈条、丝或者片状。	
气味、滋味	本产品固有的气味和滋味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物/（%）	≥ 70.0	GB/T 10786
食盐（以氯化物计）/（%）	≤ 5.0	GB 5009.44

总酸（以乳酸计）/（%）	≤ 4.0	GB 12456
--------------	-------	----------

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	a采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌/(CFU/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 /(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ²	GB 4789.10第二法

注：a 样品采集和处理按GB 4789.1的规定进行。

4.5 食品安全要求

食品中污染物限量应符合GB 2762规定。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 规定。

4.7 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》，按JJF1070规定测定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线、同一规格、同一品种生产的包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品随机抽取定型包装样品（不少于 1000 克），平分为两份，一份送检，一份做复验留样。

5.3 产品检验

5.2.1 出厂检验

产品需经公司质检部门按本文件规定逐批检验，合格后签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：

感官要求、净含量、水分、固形物和大肠菌群等。

5.2.2 型式检验

型式检验为本文件 4.2-4.7 的全部项目。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制投产前；
- b) 原料来源、设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规则

产品按本文件项目检验全部合格，判定该批产品合格，如有不合格项，允许用留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复验。

6 标签、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标签

产品的食品标签应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合相应食品安全标准规定，内包装使用塑料材质时，符合 GB 4806.7 的规定；产品外包装采用瓦楞纸箱时，符合 GB/T 6543 规定。产品包装储运图示标志符合 GB/T 191。

6.3 运输

产品运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、防潮、无异味的库房中，不得与有毒、有害、有异味物品混贮，必要时冷藏保存。

6.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，预包装食品保质期按产品标签、标识规定。